

## MERINGHE VECCHIO STILE

Montare a neve ferma quattro albumi. Incorporatevi a pioggia (usando un setaccino) tre etti circa di zucchero a velo, mescolando delicatamente. Imburrare leggermente la piastra del forno e ricoprire con un foglio di carta oleata che si imburterà a sua volta e si spolverizzerà di farina. Distribuire il composto preparato sulla carta oleata, usando un cucchiaino o una siringa da pasticciare: in ogni caso formare mucchietti di quantità uguali, regolari, non troppo grandi. Lasciar riposare per qualche minuto i mucchietti-meringa, quindi infornare la piastra a temperatura bassissima, lasciando aperto il forno (almeno un po'). Le meringhe devono formarsi asciugandosi lentamente e completamente senza prendere nessuna coloritura di bruciato. Dopo circa mezz'ora controllare: dovrebbero essere pronte. In questo caso staccarle dalla piastra e lasciarle raffreddare. Unirle a due a due, mettendo dalle due parti a piacere panna o gelato morbido di crema. Servire così o con una colata di cioccolato liquida.